



СОЮЗ СОВЕТСКИХ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ  
РЕСПУБЛИК

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ  
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ  
ПРИ ГКНТ СССР

(19) **SU (11) 1655972 A1**

(51) C 12 G 1/02, A 23 G 3/04,  
B 01 J 6/00

# ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1

- (21) 4548556/13  
(22) 30.12.89  
(46) 15.06.91, Бюл. № 22  
(71) Научно-производственное объединение  
напитков и минеральных вод  
(72) В. М. Абарышев, В. М. Скурихин  
и М. С. Хусинов  
(53) 663.241(088.8)  
(56) Авторское свидетельство СССР  
№ 1295796, кл. C 12 G 1/02, 1969.  
(54) АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КО-  
ЛЕРА  
(57) Изобретение относится к пищевой про-  
мышленности, а именно к кондитерской, ли-  
керо-водочной и винодельческой ее  
отраслям. Цель изобретения - увеличение  
производительности, сокращение потерь

2

сахара, повышение удобства и безопас-  
ности обслуживания. Аппарат для приго-  
товления колера содержит каркас с  
расположенным в нем цилиндрическим кор-  
пусом, загрузочным люком, выпускным кла-  
паном, мерный бачок для воды. В корпусе  
установлены мешалка, связанная с приво-  
дом, и лопастный пеногаситель с приводом,  
обеспечивающим частоту вращения, боль-  
шую частоты вращения мешалки. В нижней  
части каркаса установлена с возможностью  
передвижения по направляющим за пре-  
делы каркаса тележка, на которой смонти-  
рован электронагреватель. Диаметр лопастей  
пеногасителя составляет 0,7-0,9 внутреннего  
го диаметра корпуса, 1 ил.

Изобретение относится к пищевой про-  
мышленности, а именно к установкам для  
приготовления колера из сахара-песка, ис-  
пользуемого в качестве красителя при про-  
изводстве безалкогольных напитков, в  
кондитерской, ликеро-водочной и винодель-  
ческой отраслях.

Целью изобретения является увели-  
чение производительности, сокращение  
потерь сахара, повышение удобства и без-  
опасности обслуживания.

На чертеже схематично изображен ап-  
парат для приготовления колера.

Аппарат для приготовления колера со-  
стоит из цилиндрического корпуса 1 с выгну-  
тым внутрь коническим днищем 2,  
приваренной к корпусу крышкой 3 с загруз-  
очным люком 4, установленной в корпусе  
мешалки 5 с приводом 6, состоящим из элек-

тродвигателя и редуктора. На крышке 3 за-  
креплен корпус 7, в котором соосно с валом  
мешалки 5 расположен лопастный пенога-  
ситель 8 с приводом от электродвигателя 9,  
обеспечивающего частоту вращения пенога-  
сителя 8, превышающую частоту враще-  
ния мешалки 5. При этом лопасти  
пеногасителя 8 расположены в верхней ча-  
сти корпуса 1, а их диаметр составляет 0,7-  
0,9 внутреннего диаметра корпуса 1.

В нижней части корпуса 1 смонтирован  
выпускной сферический клапан 10, седло  
которого выполнено непосредственно в  
обечайке корпуса. Корпус 1 установлен в  
каркасе 11, внутри которого под днищем 2  
размещен электронагреватель 12, смонти-  
рованный на выдвижной тележке 13, имею-  
щей возможность по направляющим 14  
перемещаться за пределы каркаса 11. Ток-

(19) **SU (11) 1655972 A1**

несущие шины 15 электронагревателя 12 контактируют с подпружиненными зажимами токопередающего устройства 16, смонтированного в каркасе 11. На крышке 3 установлена ловушка 17 для газов и мерный бачок 18 для воды.

Аппарат работает следующим образом.

Сахарный песок загружают в корпус 1 через люк 4 и включают электронагреватель 12. После расплавления сахара при температуре около 140°C, контролируемой термопреобразователем сопротивления и логометром (не показаны), включают мешалку 5 и пеногаситель 8, который разрушает пену, образующуюся при кипении расплавленного сахара и предотвращает выплеск продукта из аппарата. Выделяющиеся при нагреве продукта газообразные вещества удаляются через ловушку 17, подключаемую к системе принудительного отсоса. При этом часть продукта, уносимая газами, оседает в ловушке и по трубке (не показана) возвращается в аппарат. После завершения процесса приготовления колера его разбавляют водой, подаваемой через мерный бачок 18. Готовый колер выводится из аппарата через выпускной клапан 10.

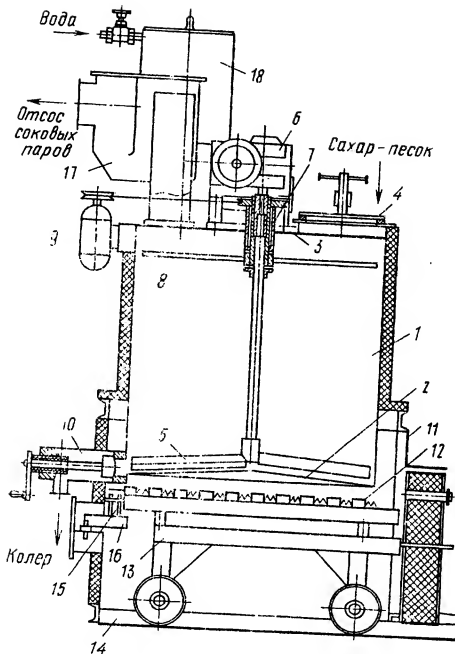
При нарушении работы электронагревателя 12 выдвигают из каркаса 11 по направляющим 14 тележку 13. При этом элементы нагревателя 12 (спирали или ТЭНы) становятся легко доступными для обслуживания.

Изобретение позволит повысить производительность, сократить потери сахара, повысить удобство и безопасность обслуживания за счет конструктивного выполне-

ния аппарата, включающего соосный с мешалкой пеногаситель, частота вращения которого превышает частоту вращения мешалки, а диаметр лопасти составляет 0,7-0,9 внутреннего диаметра корпуса, что обеспечивает увеличение производительности за счет более полного использования геометрического объема корпуса. Расположение электронагревателя, смонтированного на тележке, установленной в нижней части каркаса с возможностью передвижения по направляющим за пределы каркаса, повышает удобство обслуживания.

#### 15 Формула изобретения

Аппарат для приготовления колера, содержащий каркас с расположенным в нем цилиндрическим корпусом, загрузочным люком, выпускным клапаном, мерный бачок для воды, электронагреватель, привод, соединенный с установленной в цилиндрическом корпусе мешалкой, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что: с целью увеличения производительности, сокращения потерь сахара, повышения удобства и безопасности обслуживания, он снабжен установленным в верхней части корпуса соосно с мешалкой, обеспечивающим частоту вращения, превышающую частоту вращения мешалки, в нижней части каркаса с возможностью передвижения по направляющим за пределы каркаса установленная выдвигная тележка, при этом электронагреватель, смонтированный на тележке, а диаметр лопастей пеногасителя составляет 0,7-0,9 внутреннего диаметра корпуса.



Редактор Т. Лазоренко

Составитель Н. Осипова  
Техред М. Моргентал

Корректор Э. Лончакова

Заказ 2029

Тираж 373

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР  
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент" г. Ужгород, ул. Гагарина, 101